NEO VATEL

I funerali del coniglio

L'arte di ben cuocerlo per ben gustarlo

LITURGIA DOMESTICA

MILANO

Stab. Tip. *La Stampa Commerciale* - Via Ciovassino, 3

1917.

BIBLIOTECA GASTRONOMICA

Proemio.

Non è una riabilitazione, quella che si tenta con queste pagine; il coniglio, dal punto di vista culinario, ha già fama solida basata sulla delicatezza della sua carne, e sul suo poco costo.

Il vilipendio a cui è da tanto tempo esposto il coniglio, per la sua timidità, e l'esser stato preso ad esponente di un non troppo nobile sentimento, della paura cioè, hanno tuttavia avuto certa influenza, nell'opinione popolare, e reso meno degno il coniglio, degli onori della tavola; di quegli onori invece che sa perfettamente acquistarsi quando sia trattato con delicatezza, con gentilezza; quando sia trattato, da morto, così come la timidezza del suo carattere, da vivo, sembra apertamente richiedere.

Si vorrebbe, talvolta, paragonare il coniglio alla lepre; e si somigliano, è vero, talvolta nel mantello, sempre nello sguardo e nelle forme; anche nel carattere; ma non nella carne.

La carne del coniglio è delicata, bianca; il suo sapore può facilmente esser soverchiato da quello delle droghe o degli intingoli che l'accompagnano; è timido, come lo stesso coniglio. La lepre invece ha carne dal sapore forte, che non si lascia soverchiare, così che ama avere il sopravvento; a questa particolarità della sua carne la lepre deve forse la fama, usurpata, di furberia e di virilità. Forse che, per fuggire come una lepre, piuttosto che furbi e forti, non bisogna esser timidi come un coniglio? Se fosse furba e forte la lepre attenderebbe di piè fermo il

pericolo (molte volte più apparente che reale) del cacciatore, anzichè svignarsela colla sua fretta tradizionale!

La diversità delle carni, dunque, esige diversità di trattamento nelle cucine; ed è appunto come debbano cucinare il coniglio, che da queste pagine potranno imparare le brave massaie; il coniglio e non la lepre.

Perchè dovranno ricordare che il coniglio, per le peculiari qualità della sua carne, pel suo modo di vivere e d'essere allevato, e pel suo stesso modo di morire, somiglia, assai più al pollo che alla lepre; e piuttosto che come la lepre desidera esser trattato come un pollo, specialmente dopo morto.

Potrà, come vedremo, essere trattato un po' come la lepre; ma le brave massaie in tal caso dovranno affidarsi ai condimenti per dare all'insieme un sapore più forte, che la carne del coniglio non ha, e che pur avvicinandolo non raggiungerà l'aroma della lepre.

Taluno asserisce che per meglio gustarlo, prima d'esser messo a cuocere, il coniglio gia fatto a pezzi e pulito, dovrà venir riscaldato bene per hè possa piangere tutte le sue lagrime, perdendo quell'acqua che rende meno sapida la sua carne e che la buona massaia butterà via sempre.

Quale sia il paese d'origine del coniglio, non si sa con precisione; è originario dei paesi caldi; e venne acclimatato, come animale domestico nei paesi del Nord.

Ma per molto tempo si mantenne assai raro, e non prosperò perchè chi cercava d'allevarlo non conosceva sufficientemente le sue abitudini, le sue esigenze; si dice che intorno al 1300 in Inghilterra, un coniglio avesse il medesimo valore di un maiale. Era dunque stimato animale raro.

Nella stessa epoca, in Francia, ne vennero introdotti, e lasciati liberi nei boschi diversi esemplari, allo scopo di ottenerne in tal modo sia per trarne cibo, sia per popolare di selvaggina i boschi e le caccie.

Ma la prolificità immensa del piccolo roditore, e la sua voracità, provocarono in talune regioni danni ingenti che indussero a cercar di arrestarne lo sviluppo smisurato, dando a chiunque il permesso di cacciarlo. Ma i danni già arrecati e quelli successivi, provocarono nelle popolazioni un vero odio contro il coniglio. Odio vivo ancora oggidì, del resto.

Il coniglio, specialmente quello selvatico somiglia, a prima vista alla lepre, pur differendone, invece, per taluni caratteri e pei costumi.

Il coniglio ha mantello di colori svariatissimi; orecchie di foggie differenti; quello selvatico giunge raramente al peso di un chilogrammo, mentre individui di diverse varietà domestiche possono raggiungere un peso cinque o sei volte superiore.

La carne del coniglio selvatico è naturalmente più saporita di quella del coniglio domestico; tanto che vien preferita a quella della lepre, talvolta.

Ma nessun disprezzo merita quella del coniglio domestico; infatti essa è nutriente quanto ogni altra carne; è pure saporita e sanissima; se talvolta sembra poco buona se ne imputi la colpa all'allevatore, che, tenendo assai male i suoi allievi, nutrendoli alla Dio mercè, tenendoli magari sempre nel più lurido angolo. delle più sconcia ed oscura stalla, riesce per miracolo a tenerli vivi; dimodoche, la poca loro carne, riesce flaccida, insipida, e di poca resa alla cottura.

Si provi invece a sceglier un bel coniglio, ben nutrito, dalla carne ferma e soda, che abbia vissuto non in un qualsiasi immondezzaio, ma in una gabbia ben pulita ed arieggiata, dalla quale non fosse stata esclusa la luce; che abbia mangiato, oltre a buccie di cocomeri, di poponi e di patate, cibi eminentemente acquosi, anche qualche po' di buone erbe, o di foraggi in inverno, di tuberi, qualche pianta aromatica di tanto in tanto. E certamente, se cucinato a dovere, quel coniglio riporterà una completa vittoria; tanto da far provare, a chi lo gustò, il desiderio di ricominciare.

Nè, leggendo che anche il coniglio vuol essere cucinato a dovere, si deve credere ch'esso abbia speciali esigenze di condimento o d'altro: vuol semplicemente esser trattato da coniglio e non da lepre o da bue, con condimenti sufficienti, mai eccessivi; e senza che si pretenda da esso una grande quantità di sugo, che potrebbe riuscire buono, ma a detrimento della carne stessa.

Coniglio lessato.

Il coniglio lessato dà un ottimo brodo. Pulito a dovere lo si pone intero nell'acqua bollente salata e si aggiunge volendo un po' di sedano, carota e una cipolla. Il brodo di coniglio è specialmente indicato per fare la minestra di pasta.

Costolettine di coniglio.

La più indicata è la parte delle costolettine e dei nodini. Si tagliano seguendo le congiunture delle vertebre e l'osso della costola. Si battono bene, si immergono nell'ovo sbattuto al quale sia stato aggiunto un po' di sale e pepe. Si impanano bene nel pane gratuggiato fine e si comprimono leggermente col palmo della mano.

Si fa soffriggere mezzo etto di burro con un po' d'olio e quando ha preso un bel colore d'oro si mettono a friggere le costolettine a fuoco vivo e si servono subito.

Coniglio fritto.

Scuoiato il coniglio, pulitelo a modo, e tagliatelo a pezzi non troppo grossi, mettetelo poi in una padella al fuoco, e se volete fategli scolare l'acqua che butterete ben via. Allora gettate nella padella un pezzo di burro, e friggete; poco dopo aggiungete sugo di pomodoro o conserva, sciolta in un po' d'acqua e tirate a cottura.

Infine condite con sale e pepe e mandate in tavola.

Coniglio trifolato.

Si taglia a pezzi un coniglio giovane mentre si fa rosolare un soffritto di quattro cucchiai di olio e mezzo etto di burro con uno spicchio d'aglio schiacciato. Si pone il coniglio a pezzi infarinato nel soffritto, si sala e si aggiunge un po' di pepe e del prezzemolo tritato.

Quando la carne è un po' rosolata si aggiunge un buon mestolo di brodo e si copre la casseruola lasciando cuocere a lento fuoco e, se abbisogna, aggiungendo altro brodo.

Si può servire con contorno di patate lessate, calde.

Filetto di coniglio in salsa tartara.

Da un paio di conigli togliete i filetti della schiena e quelli sotto i rognoni, o, tagliate in due per il lungo i più grossi.

Avrete così dodici filetti che metterete in un piatto e coprirete di buon olio, insieme a due cipolline tagliate, ad un po' di prezzemolo, ed al sugo di due limoni.

Dopo circa tre ore, riprendete i filetti, asciugateli, bagnateli in due rossi d'uovo sbattuti bene col burro fuso, sale, pepe, e prezzemolo trito, rivoltateli in pane grattuggiato finissimo, e ponetili sulla graticola sopra un lentissimo fuoco; bagnateli un po' con burro fuso, e portateli a cottura completa.

Potrete servire insieme ad una salsa tartara che potrete fare mescolando ai due tuorli d'ovo di cui sopra limone ed aceto bianco, e che si prepara come una maionese, mescolando assai, sempre da una stessa parte,.

Coniglio alla Provenzale.

Il coniglio, scuoiato e pulito a dovere, deve esser tagliato a pezzi di mediocre grandezza; asciugate per bene questi pezzi con una salvietta, infarinateli

e dopo averli fatti scolare, se ne è il caso, poneteli al fuoco in una casseruola con un pezzo di burro.

Fate rosolare per bene, voltando e rivoltando quando occorre; poi versategli sopra un bicchiere di vino bianco ed aggiungete un battuto fatto di prezzemolo, di una mezza cipolla, un po' di droghe e di funghi freschi (o secchi già rinvenuti nell'acqua calda).

Salate, e coprite la casseruola, lasciando cuocere a fuoco moderato, o nella cassa di cottura. Quando il coniglio si asciugasse troppo, bagnate con qualche cucchiaiata di brodo.

Coniglio alla montanara.

Preso il coniglio, scuoiatelo e pulitelo come sempre, poi forbitelo con una salvietta pulita, e tagliatelo a pezzi di mediocre grandezza, cercando di non frantumare le ossa, se credete fatene scolare bene, mettendoli qualche minuto al fuoco in una casseruola, i pezzi e buttate via l'acqua ch'essi fanno.

In un'altra casseruola mettete un etto di burro con due cipolle e una manciata di pignoli, triturati insieme per bene, e fate prendere il colore, indi levate tutto questo lasciando solamente il burro. Allora mettete il coniglio a pezzi, e spolverato di farina bianca, e fatelo colorire. Quando avrà preso colore, aggiungete due pomodori, il fegato triturato con un po' di sangue, tre bicchieri di vino, quanto avevate tolto dal burro, ed un po' di noce moscata.

Poi tirate a cottura.

Infine passate la salsa allo staccio, e versatala sopra al coniglio servite.

Coniglio alla cacciatora.

Si taglia a pezzi un coniglio giovane, facendo attenzione di non frantumare le ossa, e si pone a freddo in una padella alta con tre pomodori pelati e a pezzi — ai quali saranno stati tolti i semi — mezzo etto

di lardo pestato con prezzemolo, sessanta grammi di burro, un cucchiaio di farina, dei peperoni dolci tagliati, sale e pepe. Si copre subito e si lascia cuocere lentamente aggiungendo di mano in mano un po' di brodo — e rimestando di frequente. Se abbisogna si può dare maggior sapore con un pochino di estratto di carne.

Coniglio in umido.

Acquistato e pelato il coniglio a dovere, pulitelo con cura. Poi tagliatelo a pezzi piuttosto grossi, ponetelo così in una casseruola; mettetelo così solo, al fuoco a fargli far acqua, e se lo credete opportuno fatelo scolare bene. Quando poi sia ben asciutto, gettateci un pezzetto di burro, un po' d'olio, ed un tritato fino composto del fegato dell'animale, e di tutti gli odori (cipolla, sedano, carota, prezzemolo); indi aggiungete, a condimento sale e pepe.

Lasciatelo poi al fuoco, rimovendolo spesso, fino a farlo rosolare bene; poi bagnatelo con dell'acqua nella quale avrete stemperato della salsa o della conserva di pomodoro, e portate a caldo; allora potrete porre la vostra casseruola nella cassa di cottura, o continuare a cuocerla a fuoco, come vorrete, fino a cottura completa, aggiungendo in ultimo un altro pezzetto di burro.

Potrete così servire.

Se poi vorrete, potete col sugo, condire una minestra di pasta asciutta, che riuscirà ottima, portando poi in tavola il coniglio come secondo piatto; in tal caso sarà bene aggiungere al tritato un poco di pancetta.

Coniglio agro dolce

A taluno piace poco, o non piace affatto quella miscela di sapori dolci ed aspri delle salse agro-dolci; chi scrive pure le disprezza; ma non può esimersi dall'indicare come anche in tal modo possa essere

condito un coniglio, pur confessando di non averne mai fatto esperienza.

Il coniglio scuoiato e pulito deve esser lavato con aceto e messo a scolare al caldo, ove ciò occorra, dopo gettata; l'acqua verrà posto a cuocere in un soffritto di burro, cipolla e prosciutto finemente tagliato a pezzi;salate ed aggiungete quel brodo che occorre per mantener bagnato il coniglio.

Intanto in un bicchiere mettete dello zucchero in polvere fino a metà ed aggiungete dell'aceto buono, fino ai due terzi dell'altezza del bicchiere; stemperate bene tutto assieme.

Quando il coniglio sarà quasi cotto, versate nella casseruola il miscuglio d'aceto e zucchero; chi lo desideri può aggiungere poca cioccolata grattata e un po' di pignoli e d'uva passa.

Infine mescolate bene per alcuni minuti ancora, e servite ben caldo.

Coniglio in fricassea.

Scuoiate, pulite, tagliate a pezzi e fate scolare al caldo, come sempre il coniglio; indi mettete in una casseruola un pezzo di burro ravvolto in farina bianca; quando il burro avrà preso un colore dorato, mettete il coniglio a cuocere, salandolo convenientemente e lasciandolo rosolare per un quarto d'ora. Poi bagnatelo con un miscuglio di vino bianco e di brodo in parti uguali ed aggiungete una cipollina, e pochissimo pepe. Lasciate cuocere bene, e quando stato per ritirare dal fuoco, aggiungete due tuorli d'ovo, che avrete bene sbattuto con del sugo di limone; mescolate per bene tutto, e servite senza attendere.

Polpettine di coscia di coniglio in salsa Robert.

Staccate le parti più polpose delle due coscie di un coniglio prive di nervi, schiacciatele sottili; pestate gli avanzi delle coscie prive di nervi e di tendini

e impastateli con mollica di pane inzuppata nel latte, ova, burro, funghi, latte, prezzemolo e formaggio. Fatto il ripieno arrotolate le polpettine, infarinatele e fatele friggere con burro fuso finchè siano dorate e aggiungete salsa di pomidoro e brodo.

Stufato di coniglio.

In una casseruola mettete un pezzo di burro con una cipollina, uno spicchio d'aglio, del rosmarino, un po' di sedano, due cucchiaiate d'olio, ed un po' di prosciutto tagliato finemente a pezzi. Per qualche minuto lasciate rosolare bene; poi mettete il coniglio, che avrete naturalmente ben pulito, tagliato a pezzi, ed asciugate e lasciate friggere, dopo aver salato. Bagnate, quando occorra, con un po' di vino bianco e di brodo; ed aggiungete poi un po' di salsa di pomodoro o di conserva stemperata in poca acqua, un po' di funghi secchi che avrete già fatto rinvenire in poca acqua calda, ed un pizzico di droghe.

Lasciate finir di cuocere lentamente, a fuoco basso, o meglio nella cassa di cottura, tenendo ben coperto il recipiente e rimescolando di tanto in tanto.

Coscie di coniglio in stufato.

D'un coniglio ben pulito, prendete le due coscie alle quali romperete le ossa per toglierne un pezzetto ed accorciarle, onde dar loro una bella forma; fatele poi scolare al caldo, se ve n'è il caso.

Ponetele poi in un tegame, coperte da sottili fette di lardo, insieme ad una cipolla, una carota, un po' di sedano e di prezzemolo tagliati in sottilissime fette, erbe aromatiche, e dopo aver salato, fate rosolare in un ettogrammo di burro. Bagnate poi con un po' di vino bianco e fate cuocere lentamente. A cottura completa mettete in un piatto le coscie, e versate sopra ben calda, la loro salsa dopo averla passata allo staccio.

Quanto resta del coniglio può servire benissimo cotto in qualsiasi altra maniera.

Coniglio in civet.

Scegliete un coniglio grosso ma giovine, dalla carne ben soda, scuoiatelo e pulitelo a modo; levatene i filetti della schiena e quelli sotto i rognoni, e tagliate quanto resta a pezzi di media grossezza.

Fate scolare bene, al caldo, se occorre, e buttate via l'acqua che ne risulta.

In una casseruola fate rosolare con un etto di burro ed un po' di lardo, un paio di cipolline, una carota, un po' di sedano, tagliati a fette ben sottili, un po' di prezzemolo ed erbe aromatiche; aggiungete i pezzi del coniglio (non i filetti, ecc.) con 25 grammi di farina bianca, rimescolando bene e facendo friggere un po', e bagnate con in mezzo litro di vino buono, altrettanto brodo, sale e pepe, portando a bollire. Si prosegua a far cuocere lentamente o nella cassa di cottura.

Intanto preparate i filetti ben puliti in pezzi lunghi una decina di centimetri, steccateli di lardo, o di tartufi neri o lasciateli tal quali (o fate di tutto un po', il che è meglio); poneteli poi in un tegame con del burro, e cuoceteli al fuoco forte, facendo prendere ben colore.

Intanto, cotti gli altri pezzi li disporrete sul piatto a piramide; ponete loro intorno i filetti, e versate sopra la salsa rimasta nella casseruola dopo averla passata allo staccio. Servite il più caldo possibile.

Potrete anche aggiungere un contorno di cipolline cotte a parte.

Gibelotte di coniglio.

E' la maniera classica di cuocerlo dei paesi nei quali il coniglio era ben più apprezzato, anche dai più raffinati guongustai, come il Belgio, la Francia,

ecc. E la gibelotte, è colà, per il coniglio, quello che si può dire sia da da noi il salmì, per la lepre: la fine naturale cioè. Quella si può dire che fra le tante, meglio si adatta alla bestiola: secondo l'uomo naturalmente, perchè il parere del coniglio, in proposito, non lo saprete neanche voi.

Scuoiato il coniglio e pulitolo bene dalle sue interiora, dovete forbirlo con una salvietta, senza lavarlo e tagliarlo a pezzi di mediocre grossezza; se n'è il caso potete farli scolare bene.

In una casseruola di giusta grandezza, struggete intanto 60 gr. di burro; gettatevi qualche fettina di lardo, a colorarsi, ed un cucchiaio da tavola, di farina, indi i pezzi del coniglio che farete saltare per circa otto minuti.

Poi aggiungerete un bicchiere di vino rosso e due bicchieri di brodo, con un po' di erbe odorose, sale, e droghe.

Dopo una mezz'oretta di cottura, riprendete i pezzi del coniglio, soli e passateli in una casseruola pulita; poi passate allo staccio quanto resta e versatelo sopra i pezzi del coniglio, aggiungete un'acciuga ben pestata e confusa nella salsa, un po' di capperi e alcuni grammi di funghi secchi, che avrete ben ammollito per qualche ora nell'acqua. Fate poi giungere a cottura, e servite così, o su dei toasts (pane a fette seccato in graticola, e con sopra un po' di burro).

Coniglio arrosto allo spiedo.

Le parti del coniglio meglio adatte per fare un arrosto allo spiedo, sono i quarti di dietro. Puliti bene e fattane scolar l'acqua, li legherete a dovere e li schidionerete, dopo averli lardellati, con buon lardo e le solite erbe aromatiche. Indi ungete con dell'olio o con del burro, e mettete schidione e coniglio a girare, ed a cuocere. Salerete solamente a cottura quasi completa.

Coniglio al forno.

Prendete un bel coniglio giovane, scuoiatelo, sventratelo, pulitelo a dovere, tagliategli le gambe, e rompete un pezzo d'osso alle coscie per raccorciarle e cucitele; fate lo stesso alle gambe anteriori, tagliate la testa; fate scolare bene, e legate; poi steccate le coscie ed i filetti della schiena, con del lardo, e mettetelo in un piatto con olio fino, due cipolline ben tagliate, sugo di due limoni, sale e pepe e prezzemolo.

Lasciatevelo due ore, poi ponetelo in una casseruola con mezzo etto di burro ed un po' d'olio, e fate cuocere al forno.

A cottura completa potrete servire facendo un contorno di insalate, ed offrendo anche il sugo che ne risulta, veramente buono.